

献立予定（未だコロナ対応として、取り回しなどはいたしません）
水無月の茶事（夕ざり）

○今年是一段と夏が一举に来た感じで、走りと思っていたものが旬と思っていたものがはざかい（名残り）という始末です。献立もよくよく吟味しなくてはなりません。旬を掬い取り、旬の力を戴く、それが茶事の献立です。

汁 玉蜀黍の摺り流し

帛紗味噌仕立て 絹豆腐、オクラ
吸口 水辛子
替え 玉蜀黍の鹿の子揚げ

○玉蜀黍の最も美味しい季節（旬）を迎えました。栄養価高く、美味です。

向付 鱸焼霜造り（平鱸）

みどり酢添え
海草 茗荷

○鱸は焼物に相応しい代表的な魚ですが、平鱸が水揚げされる時期でもあります。焼き皮の美味な魚ですので、焼霜がお薦めです。

煮物 椀 冬瓜 紫陽花 白海老射込み

白舞茸
吸口 青柚子

○冬瓜の鮮やかな緑が新緑と呼応して思わず大自然の感謝が生まれるような一椀になると良いですね！

焼物 鮎の塩焼き

蓼酢

○やはり定番ながら、六月は鮎ですよ。京都は近くの川から半天然物が生きたまま届くので誠に恵まれています。お客様の口には最高の条件で届けたいですね。

預け鉢 焚き合わせ冷やし鉢

薄葛仕立て つゆ生姜
振り柚子
茄子 南瓜 蓮根 トマト
オクラ

○薄八方でそれぞれを煮含め、追い鰹をして、冷やしておきます。

進肴 摘果メロン 甘夏

青菜軸（または長芋） ずわい蟹
蓴菜 三杯酢

○外気に蒸し暑さを感じたときは、是非酢の物を一品加えましょう。

箸洗 ジュンペリー（木の実） 針生姜

八寸 茗荷鮓

白海老鮓又は鮑鮓

湯斗、香の物 糠味噌 即席漬 水茄子

主菓子 夕顔（外郎地）

干菓子 琥珀糖 鮎 紫陽花他

文月の茶事（朝茶）

○早朝六時の席入りにて、軽めの爽やかな食事を心掛けましょう。

汁 枝豆飛龍頭 利休仕立て

合わせ味噌

吸口 水辛子

○朝茶は。汁か煮物椀どちらか冷製仕上げにすると仕事が楽ですね。

向付 白海老酒蒸し

加減酢 山葵

○朝茶です。

煮物椀 玉蜀黍豆腐 冷製仕上げ

蓴菜

あしらい 胡瓜等

焼物

アボガドポト田楽

アボガド 海老 茄子 椎茸

パプリカ

田楽味噌 白味噌仕立て

○田楽味噌は仕上げに卵黄を入れる（玉味噌仕上げ）と柔らかく、まろやかに仕上がりますので、拙庵ではすべて玉味噌仕上げにしております。

○朝茶につき、預け鉢、進肴はありません。

箸洗 針茗荷 大徳寺納豆

八寸 鮎燻製

野菜の西京焼

湯斗 香の物 水茄子 糠漬 浅漬

主菓子 緑陰（寒天寄せ）

干菓子 琥珀糖 朝顔

打物 なでしこ